



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6035

Rev 01 del
03/07

DOBPIO CONCENTRATO 1/1 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Concentrato di colore rosso vivo, dal gusto dolce.

IMPIEGO

Indicato nella preparazione di sughi, salse, pietanze, contorni.

INGREDIENTI

Pomodoro, residuo secco netto minimo: 28%

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORO ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo

Odore: tipico di pomodoro

Sapore: intenso di pomodoro cotto, discretamente dolce

Consistenza: densa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

Ultimo aggiornamento: 17.08.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6035

Rev 01 del
03/07

DOPPIO CONCENTRATO 1/1 X 6

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,850 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: Si
Peso lordo confezione: 0,934 kg
Peso lordo collo: 5,643 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9-15 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*205*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 17.08.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6035

Rev 01 del
03/07

DOPPIO CONCENTRATO 1/1 X 6

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980000359

ITF14: 08004980160350

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 391 kJ

Energia: 93 kcal

Grassi: 0,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g

Carboidrati: 14,7 g

di cui zuccheri: 14,7 g

Proteine: 5,4 g

Sale: 0,10 g

Fibra: 4,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 17.08.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6035

Rev 01 del
03/07

DOPPIO CONCENTRATO 1/1 X 6

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,25 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 28,0 - 30,0

Consistenza Bostwick: 9,0 - 14,0 A 12 °BX

Ultimo aggiornamento: 17.08.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: